11-A

Wonder chef

ワンダーシェフ　家庭用圧力鍋

# 取扱説明書・クッキングガイド

商品名　ワンダーシェフ　マクサス　3ℓ（MSA30）
5ℓ（MSA50）

ご使用になる前に必ずお読みになり、読んだ後は必ず保管して下さい。

MAXUS

pressure cooker highest pressure in Japan

3.0L 5.0L

<基準認定品>
製品安全協会
圧力なべ協議会
新SG基準認定製品

- この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使い下さい。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。
- 保証書は105ページにございます。
「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入して頂いて下さい。
記入が無い場合は、レシートと共に大切に保管して下さい。

株式会社ワンダーシェフ

圧力鍋には、使い方の基本があります。
安全に使いこなすためにも
まずは、この基本をきちんと
頭に入れましょう。

※ご使用の際は、必ず4ページ以降を
よくお読み下さい。

圧力がかかる
温度約128℃

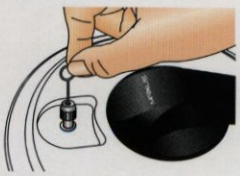
圧力&温度
up

# 使い方の

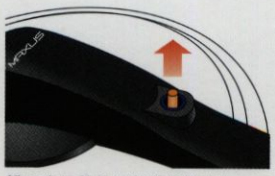
## 1 火にかける

鍋の中に材料を入れ、正しくフタをして、鍋底からはみ出さない程度の強火にかけます。火にかけてから数分～十数分後、フロートから蒸気が出はじめ、その後フロートが浮き上がります。

*point*



火にかける前におもりを外し、ノズルのつまりはないか、掃除ピンを通すなどして確認します。

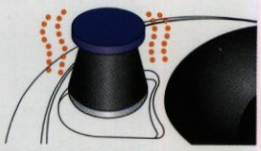


鍋の中に蒸気がたまりだすとフロートが上がります。

## 2 加圧する

火を弱めず加熱を続け、さらに数分後、おもりがシュッシュと動き出します。おもりが勢いよくふれはじめたら、おもりがギリギリふれる程度の弱火にして加圧時間を計ります。

*point*



おもりが少ししかふれていない段階では、鍋内はまだ十分な高圧・高温に達していません。十分ふれてから弱火にします。

調理中もフロート周辺から蒸気が漏れることがありますが、問題はありません。

圧力&温度
down

### IHクッキングヒーターの場合

IHクッキングヒーター（電磁調理器）は、ガスと違い、ヒーターに接した鍋底だけが加熱される仕組み。いきなり「強」にすると、急速に鍋が熱くなり負担がかかるので、変形の原因にも。火にかけるときは、いきなり「強」にせず、まず1分ほど「中」で。その後「強」にしていきます。

# 基本のキ

## 3 蒸らす

時間が来たら火を止め、フロートが下がるまではそのまま自然放置します。自然放置の時間は内容量によって異なりますが、5分～20分ほどです。また、レシピによっては急減圧や急冷をします。

point

急減圧をするためにおもりを傾けて蒸気を抜く時は、傾ける向きに注意し、火傷をしないように気を付けましょう。

## 4 ふたを開ける

フロートが下がり、おもりを傾け蒸気が完全に抜けたのを確認してからおもりを外し、フタを開けて出来上がり！
レシピによっては、さらに煮つめたり、味の調整などをします。

point

フロートがおりたら、圧力が下がったということです。フタを開ける際には、必ずフロートの確認をして下さい。

粘着物が中にあるか、汚れているなどの理由により、フロートが沈みにくい場合があります。その際は、フロートの上部を箸のような細いもので突くとフロートが下がります。フロートの動きをよくするためにも、周りをいつも清潔に保って下さい。

●こちらのページでは基本的な使用方法をカンタンに記載しています。詳しくは各ページの使用方法をご覧下さい。　※火力などについては、各レシピの指示に従って下さい。

# Wonder chef MAXUS 圧力鍋

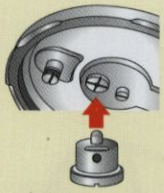
このたびはワンダーシェフ圧力鍋をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。

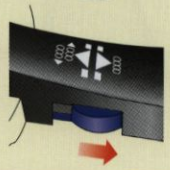
## 5つの安全構造 新SG基準認定製品

1
9つの穴があいたフィルターがノズルが詰まるのを防ぎます。

2
フロート式安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。

3
クッキングスライド構造で、内圧がかかっている時にフタが開くのを防ぎます。

4 
バルブ式安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。

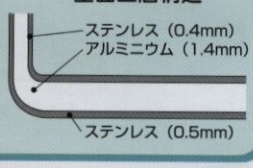
5 
クッキングスライドが PULL COOKING の場所にない場合内圧が上がりません。

(1) 圧力調整装置で高圧(144kpa)と普通圧(80kpa)を切り替えられます。 →P14

(2) フタの取っ手がはずせるので、お鍋を清潔に保てます。 →P15

(3) ガスはもちろん、200V電磁調理器に対応。

(4) 熱が鍋全体に、均等に伝わる全面三層構造で焦げ付きにくく、さらに短時間で省エネ料理が出来ます。




(5) 料理研究家 浜田陽子先生の栄養満点レシピ付。 → P19～100

(6) インターネットでユーザー登録して頂くと、毎月2回「季節のレシピ」をメール配信致します。 → P104

製品安全協会が、製品の安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。
万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。
圧力鍋は「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として認定されており、PSCマークがないものは国内での販売はできません。

## もくじ


安全上のご注意……5～7
知っておきたい各部のなまえ……7
ご使用前に毎回チェック……8～9
調理の流れ(火にかけてから)……10～11
調理の流れ(急いでフタを開ける時)……11
調理の流れ(フタの開け方)……12
調理後のお手入れ……13
部品の説明(点検と掃除)……14～15
こんなときは(トラブルと対策)……16～17
保証とアフターサービス……18
パーツ価格表・別売部品……18
栄養満点69のレシピ集……19～100
離乳食＆幼児食に便利な高圧鍋の裏ワザ……101
高圧鍋加圧時間早見表……102～103
インターネット・モバイルページ……104
保証書……105
無料点検・こげとり研磨のご案内……106

# 安全上のご注意 必ずお守り下さい

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあり危険です。圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで、事故のもとにならないよう注意事項を守ってご使用下さい。本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。
説明書は大切に保管し、また他人にお貸しになる時は、この取扱説明書、部品を忘れずに添えて下さい。

■表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる、危害や損害の程度を次の表示で区分し、説明しています。

**⚠ 警告** この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

**⚠ 注意** この表示の欄は、「傷害を負う可能性または、物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守り頂く内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は絵表示の一例です）

**禁止** このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

**強制** このような絵表示は、必ず実行して頂く「強制」内容です。

## ⚠ 警告

使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認すること。
各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩み、取っ手の焼け焦げなどの異常が生じた場合は、
P16「こんなときには」を参照して下さい。

もし、各部のネジ、ナットの緩みがある場合は、必ず追い締めをしてから使用すること。
取っ手などの緩みは本体落下の原因になり、ノズル・安全弁・フロートの緩みは、部品が加圧により外れ、飛び出し、けがをする原因となります。

使用する前に、圧力調整装置のノズル及びフィルターが詰まっていないことを確認すること。
調理中、鍋が爆発しけがをする原因となります。

調理量は水・食材を合わせて最高水位線以下にすること。特に豆類(豆＋水)、麺類(麺＋水)は、絶対に豆類線以下で使用すること。調理中、鍋が爆発し、けがをする原因となります。

重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の油は使用しないこと。内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、圧力調整が出来なくなりけがをする原因となります。

カレー、シチュー等、ルーを使用する粘性の高い料理には加圧使用しないこと。
加圧後ルーを入れ普通の鍋ブタを使い調理すること。ノズルが詰まり、圧力調整が出来なくなりけがをする原因となります。

天ぷらや揚げ物等に使用しないこと。内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、圧力調整が出来なくなりけがをする原因となります。

# 安全上のご注意 必ずお守り下さい

## ⚠警告

**フタのはめ合わせは、P9-6の通りに行うこと。**
安全装置が働かず、けがをする原因となります。

**加熱後は鍋を動かさないこと。**
いったん火にかけたら、おもりをはずしたり、フタを無理に開けようとしたり、ぐらつかせますと急に蒸気が出て大変危険です。もし、動かすような場合は静かに取り扱うこと。

**不安定な場所や屋外では使わないこと。**
鍋の転倒・落下などによる爆発で、けがをする原因となります。

**鍋は必ず両手で持つこと。**
本体取っ手と補助取っ手を両手で持って下さい。
補助取っ手の上部を持たないで下さい。
鍋の落下による爆発で、けがをする原因となります。

**パッキンに傷やぬめりが無いのを確認すること。**
調理中に鍋の内容物が噴出し、けがをする原因となります。

**過剰な加熱や空焚き(鍋内部に水分が無くなった状態)は絶対にしないこと。**
火災の原因となります。また、パッキン・取っ手の破損、変形・底部分の変形の原因となります。

**調理後すぐにフタを開けないこと。**
爆発し、けがをする原因となります。
調理時間が終わり、火を消しても鍋の中には圧力がかかっています。フタを開ける時は、P12の通りに行うこと。

**指定位置までフタを閉めた状態以外で火にかけないこと。**
蒸気が噴出したり、スライド部分が熱で変形し、安全装置が働かず、けがをする原因となります。
(P9-6フタの取り付け方参照)

## ⚠注意

**子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使用しないこと。**
火傷、けがの原因となります。

**付属のおもり、パッキンを使用すること。**
他商品の物を使用すると異常動作を起こし、けがの原因となります。紛失・劣化などでご購入の際は、P18の「**お客様相談室**」へご連絡下さい。

## 200V IHクッキングヒーターをお使いの場合

ＩＨクッキングヒーター(電磁調理器)は他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それも底がドーナツ状に部分発熱します。
ＩＨの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。まして、空焚き(鍋内部に水分が無くなった状態)になると限界を超え、底面の変形の原因となります。
**最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後「強」にして下さい。**

⚠注意 最初から「強」で調理をしていると、底面ステンレスの変形を起こす原因になります。
長くお使い頂くためには、**「中→強」**を心がけて下さい。

# 安全上のご注意 必ずお守り下さい

## 使用上のお願い

●**使用中や使用後に、鍋の金属部分に手を触れないこと。**
やけどの原因になります。

●**取扱説明書をよく読むこと。**
圧力鍋は、各メーカー各製品によって、仕様及び使用方法は、全く異なります。
この取扱説明書をよくお読みの上、ご使用下さい。

●**ガス火使用の場合、炎を底面より大きくしないこと。また、炎の中心が鍋底の中心にくるように置くこと。**
取っ手が熱くなり、劣化変形します。

●**使用後は、P13の調理後のお手入れにそってお手入れをすること。**
故障によるけがの原因を少なくし、長持ちさせます。

●**食器洗浄機・乾燥機は使用しないこと。**
洗剤や熱風によって鍋を傷める原因となります。

●**鍋の中に食物を保存しないこと。**
汚れ・サビや、鍋が傷む原因となります。
使用後はすぐに洗浄して下さい。

## 知っておきたい各部のなまえ

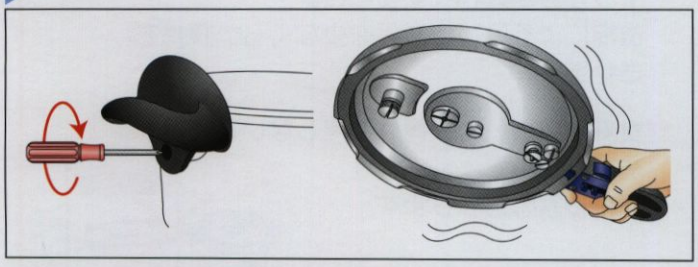
※一部の商品はお持ちのサイズによって異なります。

※部品を破損・紛失された時は、このページのパーツ名と、お持ちのサイズを確認の上、P18の「お客様相談室」へお問い合わせ下さい。
※これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。
※品質向上のため、製品・仕様を一部変更する場合があります。ご了承下さい。別途付属注意書きがある場合そちらも参考にし、大切に保管して下さい。

# ご使用前に毎回チェック!

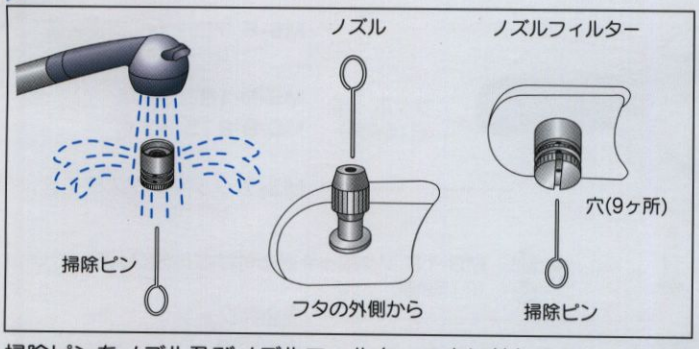
**準備** ※初めて圧力鍋を使用する時は、調理をする前に水のみを3cm程入れ加熱し、動作を確認の上ご使用下さい。

## 1 鍋全体をチェック!



使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認して下さい。
また、各部にき裂・破損・へこみ・曲がり・緩みなどの異常が発生した場合は使用しないで下さい。
各部のネジ、ナットの緩みがある場合は必ず追い締めしてからご使用下さい。取っ手などの緩みは本体落下の原因になります。
ノズル、安全弁、フロートの緩みは加圧により外れ、飛び出す可能性がありますので、十分ご注意の上ご使用下さい。

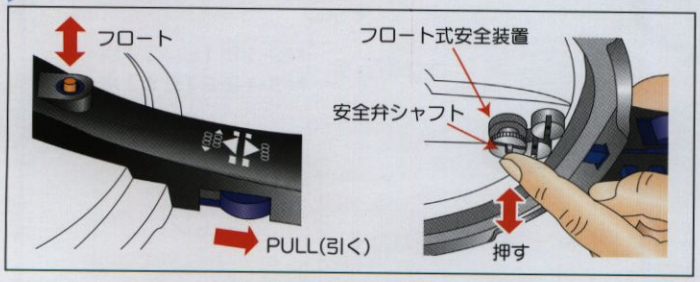
## 2 ノズルとフィルターのチェック!




掃除ピンをノズル及びノズルフィルターの穴に差し込み、つまりが無いか確認して下さい。ノズルが目詰まりすると圧力調整が出来ず、爆発の恐れがあり大変危険です。

## 3 フロート式安全装置をチェック!

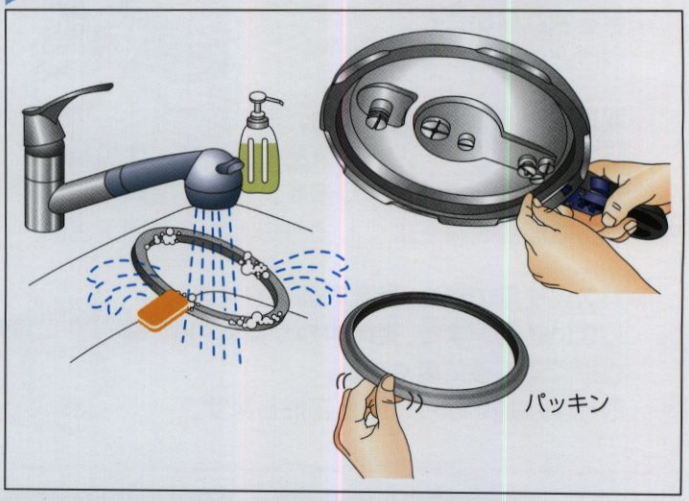
スムーズに上下に動きますか?




フタ取っ手のクッキングスライドを PULL COOKING に合わせた時、フタの裏側にあるフロート式安全装置が自由に上下するか確認して下さい。
また、安全弁のシャフトを指で押し、内部のバネによって、もどってくるか確認して下さい。

## 4 パッキンをチェック!

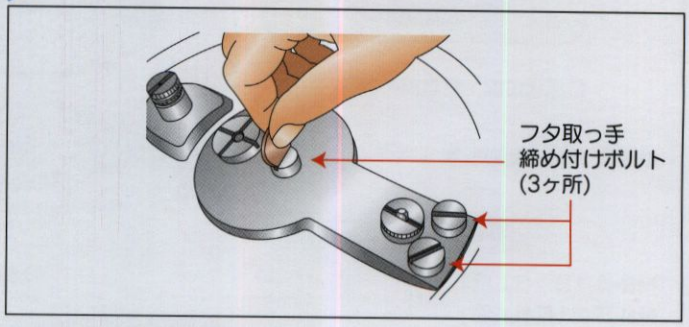
清潔なものが正しくセットされていますか?




フタの内側の外枠に取り付けておりますパッキンは、ご使用により劣化します。また、使用期間が短くても、洗浄中などに傷が付き、劣化することがあります。
劣化した場合、調理中にフタと鍋本体の間から蒸気が漏れたり、水滴が落ちたりします。そのような状況が起きましたら、そのパッキンを継続使用せず、新しい物に交換して下さい。
継続して使用しますと、フタと鍋本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。
洗浄中などに包丁や他の器具などで、傷が付かないようにご注意下さい。
また、ご使用前にパッキンに傷やぬめりが無いかお確かめの上、ご使用下さい。
尚、お客様の使用頻度やお手入れにより、耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は新しいパッキンに交換されることをお勧めいたします。

## 5 フタ取っ手取り付けネジのチェック!

3ヶ所のネジが緩んでいませんか?



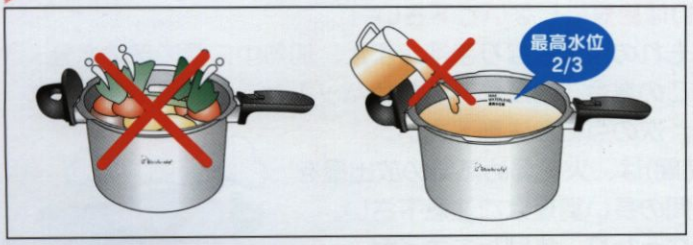

ボルトはパッキンによってフタにピッタリとは付きませんが、緩んでいると蒸気が漏れる場合があります。
マイナスドライバーかコインでしっかり締めて下さい。

# ご使用前に毎回チェック!

## 使用法

※下記の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。

## 1 材料を入れすぎないこと。

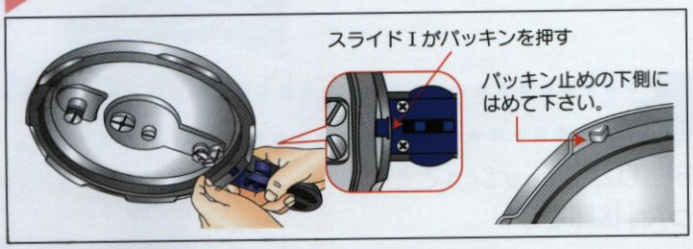



1回の調理量は材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの2/3までを最大量としてそれ以下で調理をして下さい。
(鍋の内側に最高水位の線が表示されております。)
※縁まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。

## 2 豆料理、麺類の料理は1/3以下で調理すること。

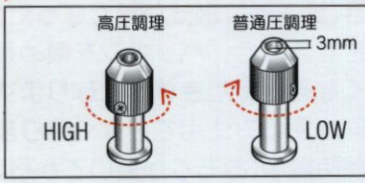
豆類・麺類などのように、煮ている間にかさの増えるものは、豆・麺類と水を合わせた量が1/3以下で使用して下さい。
豆の皮や麺等がノズルに入り込み、圧力調整が出来ず爆発の恐れがあり大変危険です。
特に大豆のように皮のはがれやすい豆は、蒸しすを使い落とし蓋がわりにしますと皮がノズルに詰まることを防ぐことになります。
(鍋の内側に豆類最大の線が表示されております。)
蒸し料理をする場合、鍋に2cm程水を張り、底に蒸しすを置き、その上に蒸しものを置いて下さい。その時、食材の高さが鍋の縁より高くならないよう注意して下さい。
※蒸し料理はレシピにそってご使用下さい。

## 3 パッキンの取り付け方 (P7図 MS-10)




フタの内側にパッキンをはめて下さい。
その時スライドⅠがパッキンをフタの内側方向に押し、かつパッキンを止める突起の下に入る位置にセットして下さい。

## 4 圧力の設定 2way圧力調整装置(ノズル) (P7図 MS-2)




フタに表示してある
HIGHは高圧(144kpa)
LOWは普通圧(80kpa)
の意味です。

普通圧調理ですか? 高圧調理ですか?
P14を参考にして確認して下さい。調理中は圧力の変更は出来ません。調理前に設定して下さい。変更する場合は、圧力を抜いてから行って下さい。加熱時は熱くなりますのでご注意下さい。

## 5 圧力調整装置(おもり)の取り付け (P7図 MS-1)

圧力調整装置(ノズル)の上におもりをカチッと差し込んで下さい。おもりの中心が、ノズルの真ん中にくるように真上から差し込んで下さい。

## 6 フタの取り付け方

**本体とフタが正しくセットされていますか?**

図のようにフタをはめ合わせ、体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

①フタ取っ手のクッキングスライド(P7図 MS-7)を鍋フタ内側方向に押し、PUSH に合わせて下さい。
②本体取っ手の△マークとフタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に、止まるまで回して本体とフタの取っ手が重なるようにセットして下さい。
③フタ取っ手のクッキングスライドを鍋フタ外側方向に止まるまで引き、PULL COOKING に合わせて下さい。(この状態以外では火にかけないで下さい。蒸気が漏れて圧力がかかりません。)

**注意** フタを閉める時「本体にフタを置き水平方向に回す」という感覚で締めて下さい。下方向に力を入れて回すとフタと本体がかみ合い、開かなくなることがあります。

**警告** フタは正しく取り付けること。それ以外の状態で火にかけないこと。

# 調理の流れ　火にかけてから

**⚠警告**　**加熱される時、本体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。**(P9-6フタの取り付け方をご参照下さい。)

**⚠注意**　**空だき(鍋内部に水分が無くなった状態)は絶対にしないで下さい。**

空だきしますと、パッキンを傷め蒸気もれの原因となります。また、加熱中に鍋内部の水分がなくなると空だき状態となります。この場合、内圧があるためパッキンを傷めるだけでなく鍋底が膨らみ使用できなくなります。次の点にご注意下さい。

①加熱時間中(おもりが動いてからの時間)は、火を弱め蒸気の放出量を最小限にして下さい。　特に加熱時間の長い調理はご注意下さい。
②加熱時間中におもりが急に動かなくなったり、焦げたニオイがしてきたら、すぐに火を止めて下さい。空だきの始まりです。
③加熱時間中は、鍋のそばから離れないで下さい。

さぁ、クッキングはじめましょうか!!

**1**　**最初は強火にします。(おもりが動くまでは強火にして下さい。)**

ガスの場合はコンロの中央に鍋を置き、取っ手がこげる可能性があるので、炎が底面より大きくならないようにして下さい。

200VIHの場合は最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、「強」にして下さい。

⚠警告　加熱後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。ノズルから蒸気と共に中身(液状の場合)が飛び出すことがあります。

**2**　**鍋の中の水分が沸き出すと、フロート式安全装置が上がります。**

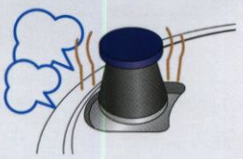
フロートが上がるまでの時間は、鍋の容量、内容物の量によって異なります。フロートが上がっても、調理するための圧力にはなっていませんので、強火を続けます。

おもりが動き出すまで(普通圧調理時に80キロパスカル、高圧調理時に144キロパスカルに上がりきるまで)の間は、フロート式安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば隙間はなくなりほとんど蒸気は漏れなくなります。

また、タバコの煙程度の蒸気漏れは異常ではありません。

⚠警告　**フロートが上がったら、フタを開けないこと。**

**3**　フロート式安全装置が上がって、3分程度でおもりがシュッシュと音をたてて動き出します。この時点が**「圧力がかかった」状態**です。
(圧力鍋の慣用語で**「沸騰」**と呼びます。)



# 調理の流れ

火にかけてから

**4** **おもりが少し動く程度にまで弱火にし、レシピにそって時間を計ります。**
(沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で「調理時間」と呼びます。)
炊飯の場合は、おもりの動きに関係なく弱火にして下さい。

注意 強火のままですと圧力オーバーとなり安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず弱火にして下さい。

**5** **時間がきたら火を消します。火を消した後もしばらく中の温度は下がりません。**
→ ●蒸し時間が指定されている場合は、6へ
→ ●「急冷」や「急いでフタをあけたい場合」は、下記の「急いでフタを開ける必要がある場合」に従って行って下さい。

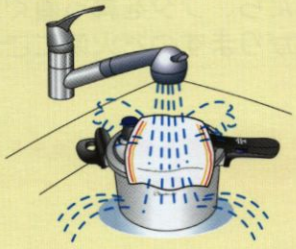
**6** **レシピに「~分たったらフタを開けます」と書いている場合、火を消してからその時間放置します。**
(これを圧力鍋の慣用語で「蒸らし時間」と呼びます。)
この時も圧力鍋の中は100℃以上あり、余熱調理が進んでいます。熱源を切った後も高温調理を続ける、圧力鍋しかできない特徴です。
指定時間がたってフロートが下がっていましたら、P12の1に進んで下さい。
フロートが下がっていない場合は下がるまで放置し、下がった後でP12の1に進んで下さい。

注意 **加熱が終わっても鍋の中には圧力がかかっています。絶対に無理に開けようとしないこと。**

## 急いでフタを開ける必要がある場合

**急冷**

レシピに指示がある場合や、急いでフタを開けたい場合は、圧力鍋を揺らさないように注意してシンクの中に置き、フタに布巾をかけ、おもり、フタ取っ手以外の場所に流水をかけて下さい。
しばらくしますとフロートが下がりますので、P12にそってフタを開けて下さい。



**急減圧**

急いで鍋の減圧をしたい場合は、おもりを少し持ち上げ、頭部を手前に傾けて、フロートが下がるまで蒸気を抜いて下さい。
ただし、煮物が煮くずれることがあります。
しばらくしますとフロートが下がりますので、P12にそってフタを開けて下さい。

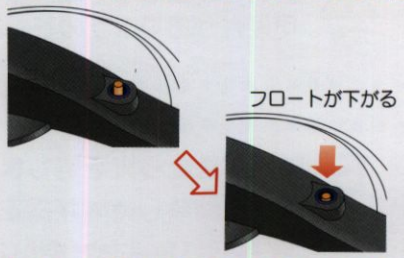
注意 **蒸気には十分注意して下さい。火傷の原因になります。**
いったんフロートが下がりましても、鍋をゆらしたり動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。

# 調理の流れ

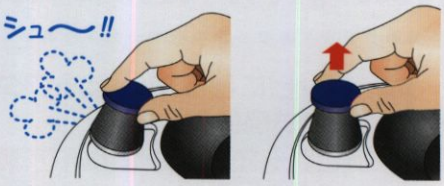
フタの開け方

**⚠警告** 鍋の中に少しでも圧力が残っている状態で無理にフタを開けようとすると、フタが飛んだり、内容物が噴き出し、ケガの原因となり非常に危険です。
フタを開ける時は、必ずこのページの説明にそって行って下さい。

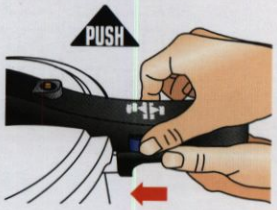
**1** **フロートが下がっているか確認して下さい。**
粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。
フロートの頭を箸のような細い棒で突いて下げてみて下さい。
蒸気がきつくでる場合は、まだ鍋内部に圧力がかかっていますので、フロートが下がるまで放置、もしくは「急冷」・「急減圧」を行って下さい。P11参照




**2** **おもりを少し持ち上げ、手前に傾けて下さい。**
(鍋の中に圧力が残っていれば、シューと抜けます)蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを上に引っ張り上げて外して下さい。




**3** **クッキングスライド**(P7図 MS-7)**を PUSH に！**
フタ取っ手のクッキングスライドを鍋フタの中心側に押し、PUSH に合わせて下さい。そして、フタを反時計回りに少し回転させて一度止め、フタの隙間から蒸気が出ていないことを確認してから、フタの▽印が本体取っ手の△印にくるまでフタを回転させて下さい。取っ手の部分が熱くなる場合があります。必要に応じて、ミトン等を使用して下さい。
この時、取っ手の動きが普段より重く感じられる時は、鍋の内側にはまだ圧力がかかっている可能性があるので、無理に開けないで下さい。
無理に開けると内容物が噴出し、高温の内容物が手や腕等にかかり、火傷を負う場合があります。
1・2の確認をし、まだ取っ手の動きが重いようでしたら、P11の「急冷」にそって水をかけ冷やしてから、再度上記1からの手順で開けて下さい。



**4** フタの▽印と本体取っ手の△印が合いましたら、フタを真っ直ぐ上に持ち上げて下さい。この時、蒸気が立ち上がりますので火傷にご注意下さい。

**5** **再沸騰に注意!**
いったんフロートが下がりましても、鍋を揺らしたり、動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。その時はフタを開けずに再度、1からの手順を行った後フタを開けて下さい。

# 調理後のお手入れ

## 1 鍋での料理保存は禁止！

調理後は鍋の中に料理を保存せず、速やかに皿などに移し替えて下さい。鍋がサビたり変色することがあります。

## 2 洗浄・乾燥

調理後はしっかりクリーニング!!

鍋とフタ、おもり、パッキン、フィルターを外し、各部品を食器用中性洗剤で洗い、十分にすすいで下さい。特にパッキンは、洗浄中などに包丁や他の器具などで傷が付かないよう気を付けて、ヌメリが残らないように毎回きれいに洗って下さい。
毎回きれいに洗うことによって、耐用年数に大きな差が出てきます。
その後、水分をきれいに拭き取り、十分に乾燥させて下さい。
サビる可能性があります。

禁止 食器洗浄機、乾燥機は使用しないで下さい。
洗剤の中には、強アルカリ性の物があり、鍋や部品を傷めます。
また、熱風も鍋や部品を傷めます。

## 3 上手な保管方法

お片付けの際は、フタを本体にしっかりと閉めるのではなく、本体に逆さにしたフタをかぶせる方が、ニオイがこもりません。

## 4 鍋の内部がこげてしまった場合

多くの原因は　①フロートが上がるまでの火力が弱い。
② おもりが動き出してからの火力が強い。の2点です。
こげついてしまった場合は、こげた中味を取り出し、鍋に水を入れ沸騰させて下さい。そこに重曹を1/2カップ入れ、圧力鍋のフタをせずに5分間さらに沸騰させて下さい。火を止め冷めたら、スポンジタワシでこすり取って下さい。もしとれない場合は、クリームクレンザーなどを使用し、こすり取って下さい。
(ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨を行っています。P106参照)

## 5 鍋内部が変色してしまった場合

初めてのご使用、または数回ご使用での変色は、ステンレスの表面に皮膜が出来てきているためです。その状態で使用を続けて下さい。変色は目立たなくなります。
鍋外部の変色は熱によるステンレス自体の焼けです。外側の油汚れなどをきれいに洗ってから火にかけると多少防ぐことは出来ます。
内面の変色は、鍋にお湯を入れ市販のクエン酸を溶かし、洗い流すと落ちることがあります。

## いつも清潔で安全にご使用いただくために…

### MS-2　2way圧力調整装置(ノズル)

**点　検**　フタを締める前にノズルをすかして見て、調理カス等が詰まっていないか確認をして下さい。

**掃　除**　もし調理カス等が詰まっていたら、付属の掃除ピンで異物を取り除き、水で流して下さい。

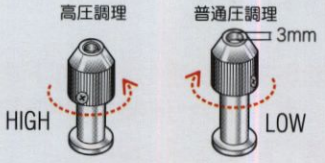
※調理中、ノズルから煮汁などが出た時は分量オーバーか又は、火力が強すぎであり、トラブル発生の合図です。
※豆類、麺類、おかゆ類など、あわだちやすい料理は調理中、多少煮汁が出ることがあります。

### MAXUSの2way圧力調整装置(ノズル)は普通圧調理(80kpa)と高圧調理(144kpa)の切り替えが出来ます。

**調理前に普通圧調理(80kpa)か？　高圧調理(144kpa)か？をお選び下さい。**

- 普通圧の場合はノズルのヘッドを右に一杯まで回し、ヘッドを上に上げノズルの固定穴部がヘッドの上面から、約3mm下になるようにしてご使用下さい。
- 高圧の場合はノズルのヘッドを左に一杯まで回して、ヘッドの上面とノズルの固定穴部の上面が、同一レベルになるようにしてご使用下さい。

調理中は圧力の変更は出来ません。必ず調理前に設定して下さい。もし調理中に変更する必要がある時は、P11の「急いでフタを開ける必要がある場合」にそって減圧し、おもりを外して行なって下さい。(熱くなっていますのでご注意下さい。)




フタに表示してあるHIGHは高圧(144kpa)LOWは普通圧(80kpa)の意味です。

**注意**　**普通圧と高圧の中間はありません！必ずヘッドは右・左一杯まで回してご使用下さい。**

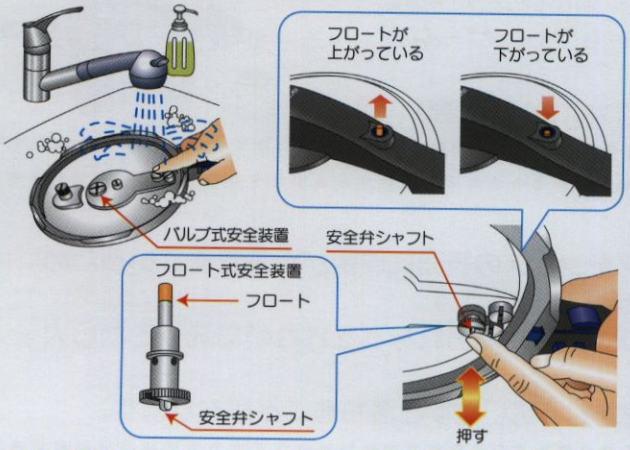
### MS-6 フロート式安全装置(安全弁シャフト)　MS-11 バルブ式安全装置

**点　検**

**フロート式安全装置**
クッキングスライドを止まる所まで、手前に引いて下さい。フロートはフタ内側より指で軽く押し、フロートの自重で動くことを確認して下さい。
確認後、クッキングスライドを止まる所まで、フタの中心側に押して下さい。

**安全弁シャフト**
フタの裏面にある安全弁シャフトは指で押し、内部のバネによって戻ってくるか確認して下さい。

**掃　除**　フロート式安全装置・安全弁シャフト・バルブ式安全装置は、中性洗剤で洗浄後よく湯を流して下さい。
フロート式安全装置・安全弁シャフトは、動かしながら調理カスや油汚れ等を取り除いて下さい。




### MS-10 パッキン

**取り付け方**　フタの内側の一番奥に取り付け、図のようにスライドによって、内側に押される所に取り付けて下さい。

**取り外し方**　パッキンのベロ部分を指でつかみ、取り出して下さい。

**掃　除**　パッキンとフタの内側を中性洗剤で洗い、その後布で拭いて下さい。(火であぶったり、直射日光に当てて干したりしないで下さい。)

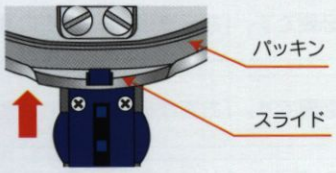
※フタの内側の外枠に取り付けておりますパッキンは、ご使用により劣化します。また、使用期間が短くても、洗浄中などに傷が付き、劣化することがあります。劣化した場合、調理中にフタと鍋本体の間から蒸気が漏れたり、水滴が落ちたりします。そのような状況が起きましたら、そのパッキンを継続使用せず、新しい物に交換して下さい。
継続して使用しますと、フタと鍋本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。
※洗浄中などに包丁や他の器具などで傷が付かないようにご注意下さい。また、ご使用前にパッキンに傷やヌメリが無いかお確かめの上、ご使用下さい。油等でヌメリがある時は、台所洗剤等でヌメリを取ってからご使用下さい。
※お客様の使用頻度やお手入れにより耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めいたします。
※保管時はパッキンを鍋ブタに取り付けず、フタをせずに保管して下さい。においがパッキンや鍋に付くのを防ぎます。

# クッキングスライドⅠ・Ⅱの構造

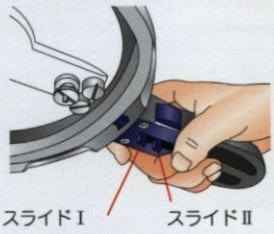
## MS-7 クッキングスライドⅠ・Ⅱ

クッキングスライドⅠ及びⅡは、フタの開閉や加圧時にフタが開かないようにロックする重要な部品です。

**点検1** パッキンを取り付けた時、スライドⅠ・Ⅱは、パッキンを鍋フタの中心方向に押していますか？




**点検2** スライドⅠ・Ⅱは、熱で変形していませんか？フタを指定位置まで閉めずに火にかけると、スライドが熱で変形することがあります。



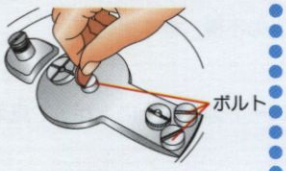
**掃除** 中性洗剤で洗いよく湯を流し、スライドを動かしながら調理カスや油汚れを取り除いて下さい。

**注意** 点検1・2にあてはまらない場合修理が必要です。使用せずにP18の**お客様相談室**までご連絡下さい。

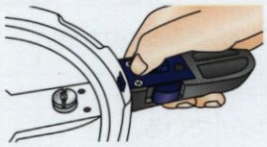
## MS-8 フタ取っ手の外し方・取り付け方

**●外し方**

①パッキンを外しコインなどを使用して、フタの裏側にある3ヶ所のMS-15フタ取っ手締め付けボルトをゆるめます。



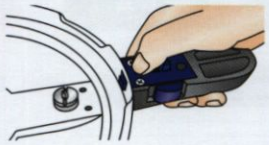

②クッキングスライドⅠ・Ⅱを外側に引きます。



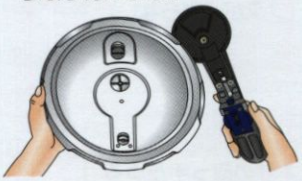
③そのままステンレス部分とプラスチック部分を上下に外します。

**●取り付け方**

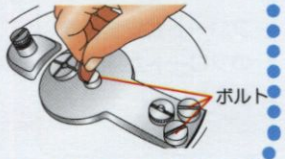
①クッキングスライドⅠ・Ⅱを外側に引きます。



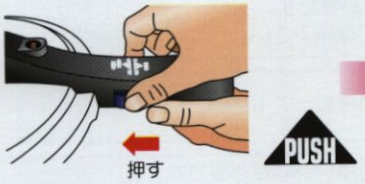
②フロート式安全装置、バルブ式安全装置、スライドがフタ取っ手にはまるようにしながら取り付けます。



③コインなどを使用して、フタの裏側3ヶ所にMS-15フタ取っ手締め付けボルトを止まるまできつく締めます。

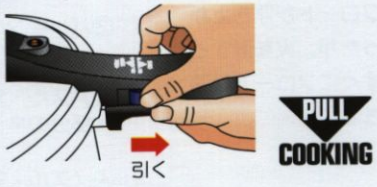



## フタを閉める時のクッキングスライド（MS-7）の位置




クッキングスライドを止まる所まで鍋の中心側に押して下さい。

本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせフタを時計の針と同じ方向に回し、本体とフタの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。




クッキングスライドを止まる所まで手前に引いて下さい。クッキングスライドをこの位置にせずに火にかけると蒸気が漏れて圧力がかかりません。

## フタを開ける時のクッキングスライド（MS-7）の位置

フロートが下がっているのを確認して下さい。

クッキングスライドを止まる所まで鍋の中心側に押して下さい。

本体取っ手とフタ取っ手を時計と逆方向に回して開けて下さい。

**注意** フタを正しく閉じた状態以外では、火にかけないで下さい。スライドが熱で変形することがあります。

# こんなときは【トラブルと対策】

**圧力鍋が正常な場合**

1. フタを正しく取り付け、クッキングスライドを正しく動かします。
2. 火にかけて数分後、フロート式安全装置が浮き上がります。（内容物の量によって時間は異なります。）フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。
3. 更に3分程度で、圧力調整装置のおもりが、シュッシュッと動き出します。

※これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に冷ましてから、下記に異常の見分け方と原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。さらに不明な点はP18のお客様相談室にお問い合わせ下さい。

| こんなとき | 原　因 | このようにします |
|---|---|---|
| 製品にき裂・破損・へこみ・曲がりが見られる。 | 取扱上の不備、経年劣化等。 | 確認が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| 本体にフタをセット出来ない。（フタが閉まらない） | ①フロートの頭が上に上がって見える。 | 修理が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| | ②クッキングスライドの位置が合っていない。 | クッキングスライドが止まるまで、フタの中心側に押して開閉して下さい。 |
| | ③本体とフタのかみ合わせが悪い。 | フタを開ける方向にじっくり強く回して開けて、閉め直して下さい。<br>このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。 |
| 本体の取っ手がゆるみガタガタする。 | ①ネジがゆるんでいる。 | プラスドライバーで強く締めて下さい。 |
| | ②ステンレス製 ハカマ(P7参照)の溶接外れ。 | ハカマの交換が必要です。<br>「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。 | ①内容物の入っていない鍋のクッキングスライドを PULL COOKING の位置にし、上下逆さまにしてもフロートが上がらない。 | スライド調整が必要です。<br>「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| | ②パッキンのキズ・破損・寿命。 | パッキン交換(有料)が必要です。<br>「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| フロートが浮き上がったが、火を消すとすぐにフロートが落ちる。 | ①フタが正しく閉まっていない。 | P9にそってフタを正しく閉めて下さい。 |
| | ②パッキンのキズ・破損・寿命。 | パッキン交換(有料)が必要です。<br>「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| | ③ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のネジのゆるみ。 | ペンチかスパナで追い締めして下さい。 |
| | ④ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のオーリングがいたんでいる。 | オーリングパッキン交換(有料)が必要です。<br>「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| フタ取っ手の周りやフロート式安全装置部から蒸気が漏れる。 | ①フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があるので、蒸気が漏れます。 | 内圧が上がりきれば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。<br>また、タバコの煙程度の蒸気漏れは、何ら問題はありません。 |
| | ②クッキングスライドの位置が合っていない。 | クッキングスライドが止まるまで手前(鍋の外側方向)に引いた場所で調理して下さい。PULL COOKING |
| | ③MS-15フタ取っ手締め付けボルトが緩んでいる。 | マイナスドライバーやコインなどを使用し、止まるまで締め付けて下さい。 |
| | ④ノズル・ノズルフィルターが目詰まり。 | P12にそってフタを開け、ノズル・ノズルフィルター・フロート式安全装置・バルブ式安全装置を掃除して下さい。 |
| ガスコンロで炊飯中、自然に火が消えた。 | ガスコンロの温度センサーが働いた。 | ガスコンロの取扱説明書にそって、温度センサーを調節して下さい。 |

お客様相談室：☎06(6334)4349 受付時間／9:00AM～12:00AM 1:00PM～ 5:00PM
FAX 06(6334)4343 （土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）

**警告**

- 取っ手が外れて本体やフタが落ちたり、加圧中にフタが開いたりして火傷、ケガをすることがあります。取っ手のガタつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。
- 料理をする前に毎回、ノズル及びノズルフィルターのつまりを完全に取り除いて下さい。
- 料理をする前に毎回、安全装置フィルターの下穴より出ている安全弁シャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認して下さい。

| こんなとき | 原　因 | このようにします |
|---|---|---|
| おもりが回転しない。 | 弊社商品のおもりは回転しません。 | 弊社商品のおもりは、ゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。 |
| おもりの内側のバネが変形した。 | 取り付け時にノズルが、おもりの中心に入らずバネを押しまげた。 | 指かペンチで調整して下さい。 |
| 調理中おもりが急に動かなくなった。 | ①火力が弱すぎる。 | おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。 |
| | ②鍋の内部の水分が全て蒸発し、空焚きになっている。 | 完全に空焚き状態になりますと、蒸気が出ません。また、焦げている臭いがします。すぐに火を止めて下さい。この時は、鍋が非常に高温になっていますので、冷えるまでそのまま放置しておいて下さい。 |
| | ③ノズル・フィルターに目詰まり。 | おもりを少し動かしても、蒸気が出ない時は目詰まりの可能性があります。すぐに火を止めて下さい。おもりを外してしばらく放置しておいて下さい。その後、多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが下がっているのを確認しフタを開け、目詰まりの掃除をして下さい。 |
| フタと本体の間から蒸気がふき出した。 | ①パッキンのキズ・破損・寿命。 | パッキン交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| | ②おもりがゆれているのに強火で加熱し続けた。 | おもりがゆれたら、少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。もし強火のまま使用しますと安全装置が働き、内容物が飛散する可能性があります。 |
| フタの周囲から蒸気(水滴)が漏れる。取っ手の所から水滴が落ちる。 | ①クッキングスライドの位置が合っていない。 | クッキングスライドが止まるまで、手前(鍋の外側方向)に引いた場所で調理して下さい。PULL COOKING |
| | ②パッキンがぬれていた。 | パッキンとパッキンの取り付ける部分をよく拭いてからご使用下さい。 |
| | ③パッキンのキズ・破損・非弾性。 | パッキン交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| | ④パッキンが所定の場所に付いていない。 | P14を確認し、再度付け直して下さい。 |
| | ⑤オーリングパッキンの劣化。 | オーリングパッキン交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。 |
| | ⑥MS-15フタ取っ手締め付けボルトが緩んでいる。 | コインなどを使用し、止まるまで締め付けて下さい。 |
| フタが開かない。 | ①内部に圧力が残っている。 | P12にそって鍋の中の圧力を抜き、フタを開けて下さい。 |
| | ②クッキングスライドの位置が合っていない。 | クッキングスライドが止まるまでフタの中心側に押して開けて下さい。PUSH |
| | ③本体とフタのかみ合わせが悪い。 | フタを開ける方向に、じっくり強く回して下さい。 |
| プラスチックの焦げるニオイがする。 | 火が強すぎたため取っ手が焦げた。 | 火力を弱めて下さい。また、焦げた取っ手は交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。 |

## ▶お客様相談室

P16～P17をご覧になってもトラブルが解消しない時や、製品についてのご質問は下記の「お客様相談室」までご連絡下さい。

**お客様相談室：☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343**
受付時間／9:00A.M.～12:00A.M.
1:00P.M.～ 5:00P.M.（土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）

●ご購入10年無料点検のご案内、こげとり研磨のご案内(P106)をご参照下さい。

## ▶保証書

●必ず商品お買い上げの販売店から、お買い上げ日・販売店名などの記入を頂くか、レシートなど、ご購入を証明できる物と共に、よくお読みの上保管して下さい。
●保証期間中は、保証書の規定に従って修理させて頂きます。
●保証期間が過ぎている時は、修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させて頂きます。ただし、修理部品の保有期間は製造打ち切り後、約10年とさせて頂いております。

## ▶修理料金の仕組み

修理料金は、**技術料** **部品代** **送　料** などで構成されています。

- 送　料 → お客様と弊社との間で発生した運送代です。
- 部品代 → 修理に使用した部品及び補助材料代です。
- 技術料 → 診断・故障個所の修理及び部品の交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

## ▶パーツ価格表

| 部品番号 | | 部　品　名 | 税込価格 |
|---|---|---|---|
| MS-1 | | 圧力調整装置(おもり) | 1,575円 |
| MS-2 | | 2way圧力調整装置(切り替え式ノズル) | 1,260円 |
| MS-4 | | 本体補助取っ手 | 1,680円 |
| MS-6 | | フロート式安全装置一式 | 1,260円 |
| MS-8 | -18 | フタ取っ手(3ℓ用) | 3,150円 |
| | -215 | フタ取っ手(5ℓ用) | 3,150円 |
| MS-9 | | フィルター | 735円 |
| MS-10 | -18 | パッキン(3ℓ用) | 1,470円 |
| | -215 | パッキン(5ℓ用) | 1,470円 |
| MS-11 | | バルブ式安全装置一式 | 1,575円 |
| MS-12 | -18 | 本体取っ手(3ℓ用) | 1,680円 |
| | -215 | 本体取っ手(5ℓ用) | 1,680円 |
| MS-13 | | 掃除ピン | 315円 |
| MS-14 | -18 | 蒸しす(3ℓ用) | 1,050円 |
| | -215 | 蒸しす(5ℓ用) | 1,050円 |
| MS-15 | | フタ取っ手締め付けボルト(1本) | 420円 |
| MS-16 | | 取扱説明書・クッキングガイド | 2,100円 |

※交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。お問い合わせ時にはワンダーシェフ マクサス片手圧力鍋の**容量**及び**部品番号**をお買い上げの販売店又は、弊社「お客様相談室」までお申し付け下さい。

■別売部品

| 商品番号 | 商品名／小売価格(税込価格) | |
|---|---|---|
| 601308 | | 5ℓ用ガラス蓋 直径21.5cm 1,050円 |
| 601414 | | 3ℓ用ガラス蓋 直径18cm 1,050円 |
| 600783 | | 3ℓ用バスケット(浅) 直径17cm・深さ7.0cm 1,260円 |
| 600790 | | 5ℓ用バスケット(浅) 直径19cm・深さ8.5cm 1,470円 |
| 600806 | | 5ℓ用バスケット(深) 直径19cm・深さ13cm 1,680円 |
| 601117 | | 蔵炊(くらだき)1～2合のお米・玄米を炊く内がま 5,250円 |
| 603159 | | ステンレスクリーナープロ 2,100円 |
| 603197 | | デジタルタイマー(W) 2,100円 |

（別途送料をご負担下さい。）

# 離乳食＆幼児食に便利な高圧鍋の裏ワザ

**赤ちゃんや子どもの世話で大忙しのママも、高圧鍋の意外な裏ワザを使いこなすと、もっと気軽にラクラク育児ができますよ。**

## ほ乳瓶の消毒も高圧鍋でお手軽に。

意外な裏ワザとして便利なのが、ほ乳瓶の殺菌作業。ゴムの乳首部分も含めて、丸ごと消毒ができます。ほ乳瓶の大きさによって、一度に殺菌できる本数は違いますが、乳首やプラスチックのパーツは、直接高圧鍋にふれないように気を付けて。非常に高熱になるので、変形してしまいます。写真のように耐熱のガラスの器などに入れておけば、安心して殺菌作業ができます。殺菌は、耐熱ガラスまたは130℃以上の耐熱プラスチック製のものなら可能なので、ほ乳瓶以外に、ジャムの保存瓶などの殺菌にも使えます。

### 〈殺菌手順〉

①高圧鍋に水を2cmほど入れ、蒸しすを置く。
②高圧鍋の内側に、プラスチック部分が直接ふれないように瓶などを置き、ふたをして強火にかける。
③沸騰しておもりが勢いよくふれたら弱火にして1分加圧。
④火を止め、フロートがおりたら、ふたを開けて取り出す。

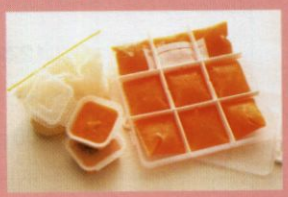
※取り出す際は、やけどなどに注意しましょう。

※写真はマクサスと異なります。

## たくさん作って小分けにし、冷凍保存をするのが便利！

一度に食べられる量が少ない赤ちゃん。離乳食を一食分ずつ作るのは、なかなか大変です。その点、高圧鍋は多めに作ってもあっという間にできるので、何食か分をまとめて作り、一食ずつに小分けにして冷凍保存するのがおすすめ。あとから必要な分だけ解凍して使えるので、とても便利です。写真のように、ふた付きのタイプから、2〜9分割など好みの量に分けられるタイプなど、多種多様の小分けケースがあるので、チェックしてみましょう。

もちろん、離乳食以外にも冷凍保存できるものはいろいろあります。ごはんものを冷凍するときは、あたたかいうちに冷凍を。蒸気（水分）を逃がさないうちに素早く冷凍しておけば、解凍後もほかほかの炊きたてのようなおいしさで食べられます。



## 離乳食＆幼児食に最適な素材の「茹で」＆「蒸し」

味覚経験のまっさらな赤ちゃんや、味覚形成に大事な幼児期は、できるだけ薄味にして、素材のうま味を覚えてもらいたいもの。そこで重宝するのが、高温＆高圧でさっと素材に熱を通し、素材のうま味を逃がさずに引き出す高圧鍋。難しい調理をすることなく、素材をそのまま「茹で」たり「蒸し」たりしたものを、食べさせるのもおすすめです。さつまいもやじゃがいもなどは、ほっくりとした甘みが生き、ちょっとバターを付けるだけでもおいしく食べられます。皮と芯を取ったりんごを半分に切ってそのまま蒸しても、立派なコンポートとしてりんごの甘みだけで十分楽しめます。こうした素材の味を覚えさせることで、甘味、かん味、苦味、酸味、辛味などの五味＝本当のおいしさが分かる味覚形成ができるようになります。

素材の「茹で」＆「蒸し」時間は、素材や大きさによって異なりますが、一口大に切った方が短時間ですみます。また、赤ちゃんにあげるときは、素材のままではなく、その時期に必要なやわらかさにすりつぶすなどして与えるように、注意してください。

# [材料別] 高圧鍋加圧時間早見表

この本で使った材料の加圧時間です。
材料の品種、旬か否か、浸し時間、火力、水分量などによって出来上がりが多少違うので、
これを目安に、好みに合わせた自分なりのレシピを作ってみましょう。

| | 材料 | 分量 | 大きさ・形 | 水分量 | 調理 | 加圧時間 | 高圧備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 肉 | 豚もも肉 | 600g | 300gかたまり2つ | 400cc | 茹でる | 5分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 豚バラ肉 | 600g | 4cm角 | 650cc | 茹でる | 8分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | スペアリブ | 700g | 食べやすい大きさ | ひたひたの量 | 茹でる | 6分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 牛すじ肉 | 400g | 食べやすい大きさ | 300cc | 茹でる | 5分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 鶏むね肉 | 300g | かたまり | 200cc | 蒸す | 1分 | 蒸しすを置いた上に材料を置く。フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 鶏手羽元肉 | 12本 | —— | 350cc | 茹でる | 1分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 鶏レバー | 400g | 食べやすい大きさ | 200cc | 茹でる | 0分 | 5分蒸らしたら蒸気を抜く |
| 魚介類 | さんま | 4尾 | うろこ、頭、腹を取って半分に切る | 400cc | 茹でる | 10分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 真いわし | 6尾 | うろこ、頭、腹を取って4等分に切る | 200cc | 茹でる | 8分 | 1尾20cmくらいのものを使用。鍋底にアルミホイルを敷くと焦げ付きにくい |
| | あじ | 5尾 | 頭、腹、ぜいごを除く | 350cc | 茹でる | 6分 | 1尾20cmくらいのものを使用 |
| | たこ | 500g | 大きい乱切り | 350cc | 茹でる | 1分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | えび | 有頭えび10尾 | 背わたを除く | 200cc | 蒸す | 0分 | 1尾15cmくらいのものを使用。蒸しすを置いた上に材料を置く。5分蒸らしたら蒸気を抜く |
| | あさり | 300g | 塩抜きしておく | 80cc | 茹でる | 0分 | 3分蒸らしたら蒸気を抜く |
| 豆 | 大豆 | 200g（乾燥） | —— | 800cc | 茹でる | 1分 | 下茹でする前、ふたをして熱湯に浸け2時間おく |
| | 黒豆 | 200g（乾燥） | —— | 700cc | 茹でる | 下茹で1分<br>仕上げ1分 | 下茹でする前、ふたをして熱湯に浸け2時間おく |
| | あずき | 200g（乾燥） | —— | 600cc | 茹でる | 下茹で5分<br>仕上げ3分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 白花豆 | 200g（乾燥） | —— | 800cc | 茹でる | 下茹で4分<br>仕上げ30秒 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |

使用鍋：マクサス５ℓ
使用熱源：ハーマン製　ガスビルトインコンロ
ガス消費量：標準バーナー2.79kW（2400kcal/h）

レシピはすべて5ℓのマクサスを使用しています。3ℓの高圧鍋の場合は、分量を約半分にして調理してください。その際、水分量が少なくなりすぎたら、焦げ付かないようにだし汁や水を少し足して加圧し、ふたを開けてから煮つめてください。加圧時間はほぼ同じです。

| | 材料 | 分量 | 大きさ・形 | 水分量 | 調理 | 加圧時間 | 高圧備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 野菜 | かぼちゃ | 1/4個（400g） | 4cm角 | 300cc | 茹でる | 30秒 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 白菜 | 1/4株（600g） | 3cm角 | 150cc | 茹でる | 30秒 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | キャベツ | 1/2個（500g） | 短冊切り | 130cc | 茹でる | 0分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | にんじん | 2と1/2本（500g） | 2cm厚輪切り | かぶるくらいの水加減 | 茹でる | 1分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | なす | 4本 | 大きい乱切り | 300cc | 茹でる | 0分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 大根 | 1/2本 | 3cm輪切り6枚 | ひたひたの水加減 | 茹でる | 5分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | れんこん | 2節（300g） | 3mm薄切り | 500cc | 茹でる | 0分 | 3分蒸らしたら蒸気を抜く |
| | たけのこ | 1本（1000g） | 外側の皮を2〜3枚むき穂先を5cm切る | 満水線まで | 茹でる | 15分 | 小麦粉大さじ1を溶かした水で茹でる。フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| いも | さつまいも | 小2本（500g） | 2cm厚輪切り | 350cc | 茹でる | 20秒 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | さといも | 5〜6個（320g） | 一口大 | 200cc | 茹でる | 1分 | 1分蒸らしてから急冷 |
| | じゃがいも | 100g 5個 | 1個を半分に | 300cc | 茹でる | 1分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | じゃがいも | 100g 5個 | 皮をむかずにそのまま | 200cc | 蒸す | 10分 | 蒸しすを置いた上に材料を置く。フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| 海藻 | 昆布 | 15g（乾燥） | 水に浸けて戻し、細切りにする | 150cc | 茹でる | 1分 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | ひじき | 50g（乾燥） | 水に浸けて戻す | 200cc | 茹でる | 30秒 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |
| | 切り昆布 | 50g（乾燥） | 水に浸けて戻す | 200cc | 茹でる | 30秒 | フロートがおりるまで自然放置で蒸らす |

## Q 圧力鍋で炊いたご飯が、少し黒ずんでみえるのはなぜ？

圧力鍋で炊いた精白米が、一般の炊飯器で炊いたものに比べ、黄色っぽく、黒ずんだ色沢に見える現象は次のように説明できます。

(1) 圧力鍋の加圧時の加熱沸騰温度は117℃前後であり、一般の炊飯器の100℃に比べてかなり高温です。
(2) 圧力鍋の沸騰後の加熱時間を3分、6分、9分として炊飯すると、加熱時間6分以上と長くなるに伴って、いくぶん黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
(3) 数社の圧力鍋について試験したところ、いずれによっても程度の差はありますが、黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
(4) 黄色っぽく、黒ずんだ色沢は、米澱粉が吸水と加熱によって糊化状態、いわゆる炊けた状態になることによって生じるものであって、圧力鍋では急速かつ完全に糊化が進行し、透明感が増大するため、光の乱反射が少なくなり、黄色っぽく、黒ずんだように見えるものです。従って普通の炊飯器で炊いたご飯と同様に食べても、圧力鍋によって炊いたご飯は何ら差し支えないものです。
(5) 以上のごとく、何ら差し支えないものですが、圧力鍋による炊飯にあたり、沸騰後の中火による加熱時間を短くすることにより、多少防げるものと思われます。

（参考）農林水産省食品総合研究所 分析栄養部

……このクッキングガイドで紹介したレシピ以外にも……

インターネット・モバイルページでもっと多くのレシピを公開しています。

# FROM WEBSITE

200種類以上のレシピを掲載しています！

http://www.wonderchef.jp/

**インターネットホームページ**では、200種類以上のレシピを写真入りで見る事が出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。
検索用ホームページから、「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。

**ホームページの内容**

- ワンダーシェフについて
- お問い合わせ
- レシピ検索
- Q＆Aページ
- 商品紹介

<和　食>　あんかけ茶碗蒸し・五目炊き込みご飯
<洋　食>　シーフードと野菜ドレッシング・牛肉のイタリア風煮込み
<中　華>　スペアリブのケチャップ煮・回鍋肉（ホイコーロー）
<多国籍>　コムタンスープ・冷麺
<お菓子・デザート>　カスタードプリン・タピオカのココナッツミルク
<下ごしらえ・ソース>　豆・基本のトマトソース　など

http://www.wonderchef.jp/m/

**モバイルページ**では、200種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることが出来ます。
お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。
※上記アドレスを携帯電話に入力して下さるか、
2次元コードから入力して下さい。
入力方法は携帯電話の説明書をご覧下さい。

**モバイルページで出来ること**

- キーワードからのレシピ検索
- カロリーからの検索
- 料理のカテゴリからの検索
- ユーザー登録
- 材料・調理法からの検索
- お問い合わせ

## インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています！

ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回**「季節のレシピ」**を含むメールをお届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。ご購入10年無料点検のご案内もさしあげます。

Wonder chef

# ワンダーシェフ　マクサス
# 圧力鍋

## 保　証　書

Wonder Chef 圧力鍋をお買い上げ戴きまして、誠に有り難うございました。
私達は最高の品質の圧力鍋を提供することに努力しております。
いつまでも楽しく、ワンダーシェフ　マクサス圧力鍋をご愛用下さいませ。

---

●型　　式　ワンダーシェフ　マクサス（　　）ℓ　MSAシリーズ

---

●保証期間　10年間（お買い上げ後）　※お買い上げ日がご不明の場合は、製造日より10年間とします。

---

●お買い上げ年月日　　年　　月　　日

---

●お客様（お名前フリガナ）

---

〒□□□-□□□□

●ご住所

---

●電話番号

---

●お買い上げ販売店名（もしくはレシートを添付）

サンプル

株式会社ワンダーシェフ
お客様相談室
〒561-0825　大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
TEL.06(6334)4349

## ▶保証内容

◎ 取扱説明書等に記載された通り、正常な使用法において発生した不都合につきましてはお買い上げ後、10年間は無償で修理致します。
ただし、次に掲げる内容等により、商品に不都合が発生した場合の修理・交換につきましては実費を頂きます。

① 消耗部品(使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・パッキン・取っ手・おもり・スライド等)・付属品は保証の対象外とします。
② 移動、取り扱い不注意等により、落下、打ち付け等によっての損傷、故障。
③ 取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
④ お客様の勝手な修理、改造による損傷、故障。
⑤ 天災や火災等による損傷、故障。
⑥ その他、異常と思われる使用方法等によって起こる損傷、故障。

◎ この保証は日本国内のみ有効です。
◎ ご購入から10年以上経過した製品は、修理が出来ない場合があります。
◎ その他の修理につきましては、下記のお客様相談室までご連絡下さい。

## ▶ご購入10年無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフをお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内を致します。
ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行って下さい。
**なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料(往復)はご負担頂きますのでご了承下さい。**

## ▶こげとり研磨のご案内

ワンダーシェフでは、残念ながらこがしてしまった鍋の内面を、**技術料 ¥1,000+送料(往復)** で 研磨して、お買い上げ時に近い状態に戻す加工も承っています。
下記のお客様相談室までご連絡下さい。(販売店での受付は行っておりません。)

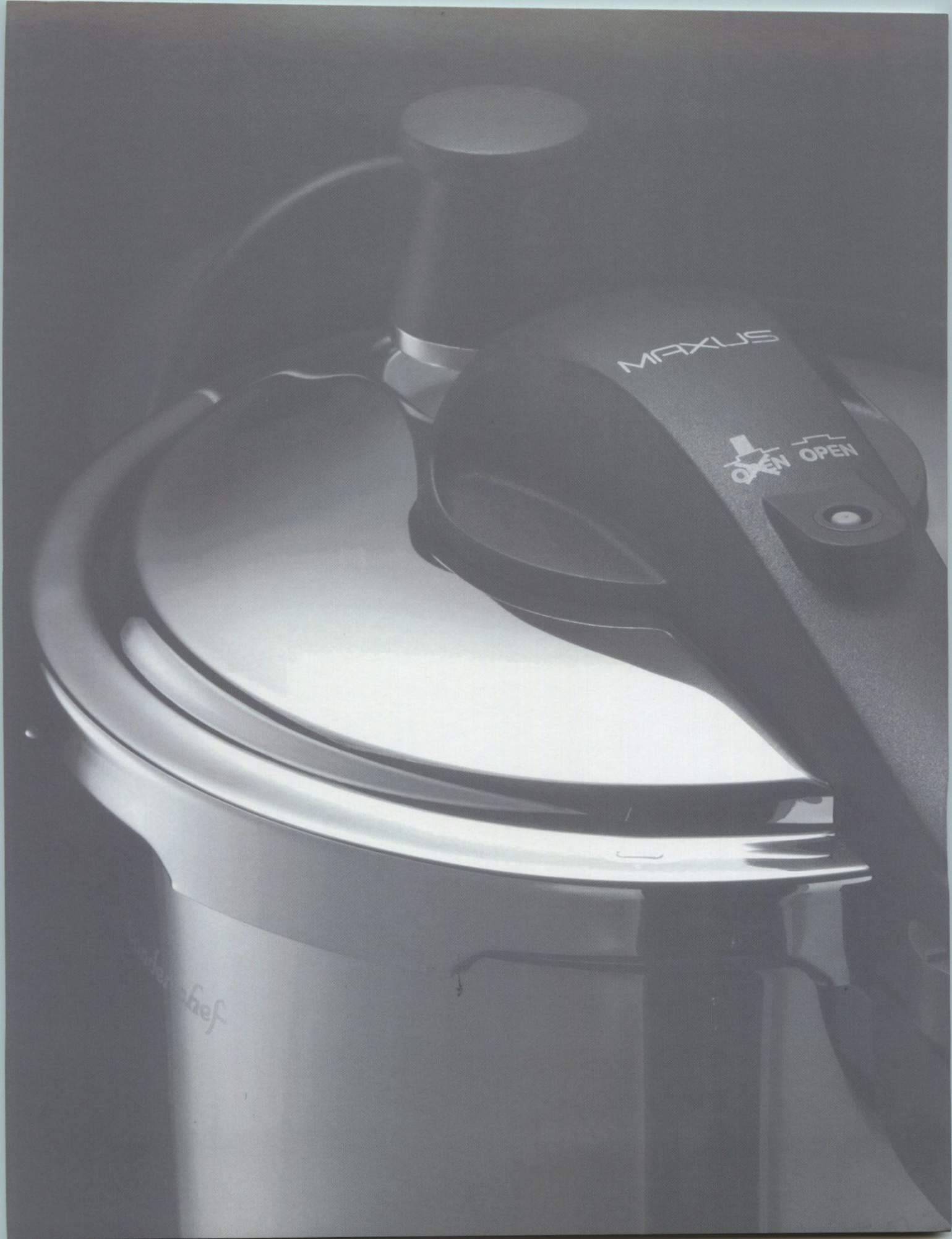
**お客様相談室：☎06(6334)4349　FAX06(6334)4343**
受付時間／9:00A.M.～12:00A.M.
1:00P.M.～ 5:00P.M.
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

パッキン(MS-10-18 3ℓ用)(MS-10-215 5ℓ用)
の交換日を記録しておきましょう。

| 鍋　購　入　日 | 年　月　日 |
|---|---|
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |
| パッキン交換日 | 年　月　日 |

※パッキンはお客様の使用頻度やお手入れにより、耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めします。

＊MEMO＊


MAXUS
OPEN
OPEN

MAXUS

pressure cooker highest pressure in Japan

*Produced by Wonder chef Japan*